

Menu

Verschiedene Amuse Bouches

~~

Variation vom Thunfisch und grünem Apfel

~~

Hummer deluxe

~~

Jakobsmuschel und Kalbsbries

~~

Die neue Interpretation vom Stein

~~

Ravioli aus der Dose mit Trüffelpüree
vom schwarzen Périgord Trüffel

~~

Gnocchi von Scampi mit Rindermark und Vin Jaune-Sauce

~~

Amerikanisches Wagyu Rind trifft bayerisches Landei

~~

Bayerische und internationale Käsespezialitäten

~~

Kaffee-Ziehgarre

~~

Honeymoon

~~

Dessert "Buffet"

€ 145,00

ohne Interpretation vom Stein und Käse € 125,00

Und Otto Kochs Spezialität:

Ente aus der Presse am Tisch zelebriert
– auf Vorbestellung – tischweise –

Wein

2010 Diel de Diel Cuvée
Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling
Weingut Schloss Diel
Burg Layen / Nahe

2008 Sancerre Comte Lafond
Domaine de Laducette
Château du Nozet / Pouilly-sur-Loire

2008 Grauer Burgunder SJ
Weingut Karl-Heinz Johner
Bischoffingen / Baden

2007 Savagnin Cuvée des marnes bleues
J.-P. Salvadori, Château Chalon / Côtes de Jura

2008 Cabernet & Merlot „Lyndor“
Weingut Johner Estate
Gladstone / Neuseeland

2010 Moscato d'Asti La Serra
Marchesi di Gresy
Asti / Piemont

€ 75,00

Inklusivpreise